

El atardecer más sabroso de la mano de Paco Roncero

- El chef presenta la renovada terraza del Casino de Madrid con creaciones donde se fusionan los grandes clásicos de la cocina internacional



Paco Roncero posa en la terraza del Casino de Madrid - ABC

ANA MELLADO/GEMA F. CONTY

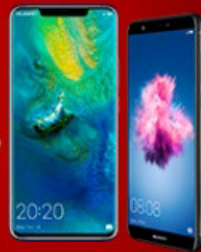
MADRID - Actualizado: 03/07/2018 14:06h

Publicidad



Vodafone One

Ahora, este
Huawei Mate 20
con un Huawei P
Smart de regalo



Ready?



Cuando los últimos rayos de sol se difuminan en el horizonte y el calor da un respiro, Madrid ofrece su mejor cara estival. Lejos del asfalto y entre los edificios más emblemáticos de la

capital, **se erige la imponente terraza del Casino, con dos estrellas Michelin, capitaneada por Paco Roncero**. Convertido en un escenario donde la imaginación se palpa con los cinco sentidos, el restaurante sorprende gracias a su nueva experiencia gastronómica y el cambio en la puesta en escena del restaurante, **obra del diseñador Jaime Hayon**.

En esta nueva etapa, momentos como el servicio de pan o la puesta en escena del dulce, evolucionan y cobran protagonismo en una nueva manera de entender el servicio de sala. Además, la interacción con el comensal se convierte en el plato fuerte haciendo de la **experiencia en el restaurante** una verdadera performance gastronómica, donde se involucran desde cocina a sala para ofrecer un espectáculo que se saborea con los cinco sentidos.



Salón interior de la terraza del Casino - ABC

Tanto la tradición como la vanguardia española de Roncero, como la mejor cocina internacional, están presentes en la carta de La Terraza del Casino. Grandes influencias de todas las culturas gastronómicas que se unen para dar origen a ejemplos como la **gamba americana**, la kokotxa al pilpil de curry y el gallo a la royal con mole. Creaciones donde se fusionan los grandes clásicos de la cocina internacional, y donde la excelente materia prima acapara toda la atención consiguiendo una experiencia única al paladar.



Calamar encebollado - ABC



Cocha con pilpil de curry - ABC

Además de mantener una gran amistad y de tener la misma pasión por crear, el chef Paco Roncero y el diseñador Jaime Hayon tienen algo más en común: ambos han formado parte del proceso de creación del restaurante la terraza del Casino.

Concretamente, Jaime ha sido el encargado de dar una **nueva vida** al restaurante, convirtiéndolo en un espacio cálido donde la creatividad y la imaginación dan rienda suelta. En esta etapa, el espacio sorprende con líneas suaves, formas redondeadas y divertidas tan características del mundo de Hayon. Todo ello en tonos azules y verdes aguamarina, sobre los que destacan elementos decorativos dorados. «La Terraza del Casino siempre ha sido una plataforma de experimentación para mí, un templo de la gastronomía pero también un lugar donde el interiorismo se convierte en arte donde fluye el color y los muebles narran historias los detalles que cuentan sueños», explica.

No solo la terraza del Casino se viste de gala para la ocasión. La imagen de los camareros también cambia de la mano de **Tom Black**. «Nos inspiramos en la belleza del lugar, el **ecosistema** que se crea en una cena en el Restaurante de Paco Roncero, y en la cercanía de su personal, además de hacer guiños a algunos colores presentes en la decoración obra de Hayon», declara Juan Terrer Reyero.